

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S., Idiawati, N., Destiarti, L., & Arianie, L. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Daging Buah Asam Paya (*Eleiodoxa conferta* Burret) dengan Metode DPPH dan Tiosianat. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 3(1).
- Amaliah, I., David, W., & Ardiansyah, A. (2019). Persepsi generasi milenial terhadap pangan fungsional di Indonesia. *Jurnal Makanan Fungsional dan Nutraceutical*, 31-40.
- Angraiyati, D., & Hamzah, F. (2017). Daun Pandan Wangi (*Pandanus Amarylifolius* Roxb.) Terhadap Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 4(1), 1-12.
- Ananta, D. A., Ganda Putra, G. P., & Arnata, I. W. (2021). Pengaruh Suhu Dan Waktu Maserasi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(2), 186. <https://doi.org/10.24843/jrma.2021.v09.i02.p04>
- Ani, F., & Awaliyah, N. (2015). Pengaruh Suhu Ekstraksi Dan Lama Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Dan Karatenoid. *Jurnal Buletin Al-Ribaath*, 12(1), 35–43. <https://doi.org/10.29406/br.v12i1.78>
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. (2005). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Virginia.
- Armanda, F., Nahzi, M. Y. I., & Budiarti, L. Y. (2017). Efektivitas Daya Hambat Bakteri Ekstrak Bawang Dayak Terstandarisasi Flavonoid Terhadap *Enterococcus Faecalis* (In Vitro). *Dentino: Jurnal Kedokteran Gigi*, 2(2), 183-187.
- Atisanto, V. S., Mulyani, S., & Triani, I. G. A. (2017). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ekstrak Pada Buah Kelubi (*Eliodoxa Conferta*). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 35–44.
- Azhar, S. F., Y, K. M., & Kodir, R. A. (2021). Pengaruh Waktu Aging dan Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan Black Garlic yang Dibandingkan dengan Bawang Putih (*Allium sativum* L.). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1), 16–23. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.43>
- Batubara, S. C., & Pratiwi, N. A. (2018). Sebagai Minuman Fungsional. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2), 109–123.
- Christiani, E. A., Kencana Putra, I. N., & Suparthana, I. P. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Teh Celup Herbal Daun Putri Malu (*Mimosa pudica* Linn.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4), 589. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p05>
- Dewata, I. P., Wipradyadewi, P. A. S., & Widarta, I. W. R. (2017). Pengaruh Suhu dan

Lama Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh herbal Herbal Daun Alpukat (*Persea americana* Mill). *Jurnal Ilmi Dan Teknologi Pangan*, 6(2), 30–39.

Dewi Anggraini, I. A. K., Trisna Darmayanti, L. P., & Sugitha, I. M. (2020). Pengaruh Lama Perebusan Pada Pembuatan Minuman Herbal Daun Sawo (*Manilkara Zapota*) Terhadap Karakteristik Dan Daya Hambat Pertumbuhan *Escherichia Coli*. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(3), 272. <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p03>

Dhurhanian, C. E., & Novianto, A. (2018). Uji Kandungan Fenolik Total dan Pengaruhnya terhadap Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Bentuk Sediaan Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*) *Crescentiana Emy* Dhurhanian*, Agil Novianto. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 62.

Duweini, M., & Trihaditia, R. (2017). Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Minuman Fungsional Dari Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dengan Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia* (L) Merr.) Menggunakan Metode Rsm (Response Surface Method)”. *Agroscience*, 7(2), 234-248.

Ernawati, & Nurliani, A. (2012). Antioxidant Effect of *Eleutherine Americana* Merr (Bawang Dayak) Ethanol Extract Towards the Tubule Seminiferous Microanatomy Structure Testis of Male Rats Exposed to Cigarette Smoke. *Sains Dan Terapan Kimia*, 6(2), 93–100.

Fadilla, H. N., Wiratara, P. R. W., & Sutrisno, E. (2022). Pengaruh Suhu Perebusan dan Penambahan Ekstrak Kurma Sukari terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Daun Kalistemon (*Melaleuca viminalis*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 12–19. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v7i1.5739>

Faizin, R., Muslimah, Y., Chairuddin, C., Jasmi, J., Susila, P., Saidi, A. B., Husin, H., Bagio, B., Athaillah, T., & Afrillah, M. (2021). Pemanfaatan Perkarangan Dengan Tanaman Kelor (*Moringa Oleifera* Lam.) Dalam Memenuhi Kecukupan Gizi Dan Imunomodulator Terhadap Pencegahan Covid 19. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(3), 907–914. <https://doi.org/10.31004/cdj.v2i3.2712>

Fajar, R. I., Wrsiati, L. P., & Suhendra, L. (2018). Kandungan Senyawa Flavonoid Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Teh Hijau Pada Perlakuan Suhu Awal Dan Lama Penyeduhan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 6(3), 196. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i03.p02>

Fariza, I. E., Lubis, N., & Soni, D. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Fortifikasi Terhadap Minuman Isotonik Dari Air Kelapa (*Cocos nucifera* L.). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(1), 75–83. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i1.8071>

Firdaus, M., Siska Cicilia, dan, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, A., &

- Pengajar Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, S. (2021). Efek Lama Perebusan terhadap Aktivitas Antioksidan Air Rebusan Batang Brotowali (*Tinospora crispa* L.) [The Effect of Boilling Time on The Antioxidant Activity of Brotowali Stem (*Tinospora crispa* L.)]. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(2), 71–81. <http://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap>
- Ginting, O. S. B. (2018). *Pengaruh Perbandingan Sari Bawang Dayak dengan Sari Belimbing Wuluh dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Bawang Dayak* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Handayani, H., & Sriherfyna, F. H. (2016). *Ekstraksi Antioksidan Daun Sirsak Metode Ultrasonic Bath (Kajian Rasio Bahan : Pelarut Dan Lama Ekstraksi) Antioxidant Extraction of Soursop Leaf with Ultrasonic Bath (Study of Material : Solvent Ratio and Extraction Time)*. 4(1), 262–272.
- Hardarani, N., & Dewi, I. (2019, Mei). Kandungan antioksidan umbi bawang dayak di lahan gambut Landasan Ulin Utara pada umur panen yang berbeda. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah* (Vol. 4, No. 1, hlm. 174-179).
- Hok, K. T., Setyo, W., Irawaty, W., & Soetaredjo, F. E. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Widya Teknik*, 6(2), 111–120. <http://journal.wima.ac.id/index.php/teknik/article/view/1237>
- Ibrahim, A. M., Sriherfyna, F. H., & Yunianta. (2015). Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari JAhe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 530–541.
- Idrak, A., Tahir, M., & Liputo, S. A. (2022). Analisis Kimia Minuman Fungsional Daun Kersen Dan Biji Buah Pepaya Dengan Penambahan Gula Aren. *Jambura Journal of Food Technology*, 4(2), 121-128.
- Insanu, M., Kusmardiyani, S., & Hartati, R. (2014). Studi Terbaru tentang Fitokimia dan Efek Farmakologi *Eleutherine americana* Merr. *Kimia Procedia*, 13, 221-228.
- Ismanto, A., Arsanto, D., & Suhardi, S. (2014). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) pada Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Organoleptik dan Vitamin C Nugget Ayam Arab (*Gallus turcicus*). *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan*, 12(1), 31-38.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. (2006). Pengukuran warna dalam satuan $L^* a^* b^*$ dari citra digital RGB. *Penelitian makanan internasional*, 39 (10), 1084-1091.
- Lustiana, V., Rahmi, A., Nugroho, A., & Firdaus, A. (2018). Pengaruh Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Penerimaan Sensori Dan Aktivitas Antioksidan

- Minuman Herbal Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr). *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3), 273-282.
- Mahardani, O. T., & Yuanita, L. (2021). Efek Metode Pengolahan Dan Penyimpanan Terhadap Kadar Senyawa Fenolik Dan Aktivitas Antioksidan. *Unesa Journal of Chemistry*, 10(1), 64–78. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p64-78>
- Mokoginta, R. V., Simbala, H. E. I., & Mansauda, K. L. . (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bulbus Bawang Dayak (*Eleutherine Americana* Merr) Dengan Metode Dpph (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). *Pharmacon*, 9(3), 451. <https://doi.org/10.35799/pha.9.2020.30031>
- Mutiara, Roza. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Umbi Bawang Dayak (*Elautherine palmifolia*). Universitas Jambi.
- Muhammad Fauzan, Sulmartiwi, L., & Saputra, E. (2022). Influence of Brewing Time and Temperature on Antioxidant Activity of Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Fruit Peel Extract as a Potential Functional Drink. *Journal of Marine and Coastal Science*, 11(3), 119–127. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v11i3.38260>
- Muthia, R., & Astuti, K. I. (2018). Efek Imunomodulator Infusa Umbi Bawang Dayak (*Eleutherina palmifolia* L. Merr) Dengan Metode Bersihan Karbon. *Jurnal Pharmascience*, 5(1), 63–70. <https://doi.org/10.20527/jps.v5i1.5787>
- Mutmainnah, N., Chadijah, S., & Qaddafi, M. (2018). Penentuan Suhu Dan Waktu Optimum Penyeduhan Batang Teh Hijau (*Camelia Sinensis* L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Kafein, Tanin Dan Katekin. *Lantanida Journal*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.22373/lj.v6i1.1984>
- Nasrullah, N., Husain, H., & Syahrir, M. (2020). Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica: Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 21(2), 150. <https://doi.org/10.35580/chemica.v21i2.17985>
- Nugrahani, R., & Yuniartini, NLPS (2023). Scoring dan uji hedonik pada minuman herbal dengan kombinasi daun pecut kuda (*Stachytarpheta jamaicensis* (L) vahl) dan jahe putih segar (*Zingiber officinale*). *Jurnal Agrotek Ummat* , 10 (2), 164-174.
- Oloyede, GK (2016). Toksisitas, aktivitas antimikroba dan antioksidan metil salisilat mendominasi minyak atsiri *Laportea aestuans* (Gaud). *Jurnal Kimia Arab*, 9, S840–S845. doi:10.1016/j.arabjc.2011.09.019
- O, T. M., Araujo, D., Kardhinata, dan, & Karakteristik Morfologis dan Hubungan Kekerabatan pada Tanaman Jahe Zingiber, I. (2021). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale*. *Official*

- Methods of Analysis Journal of the Brazillian Food Technology. Campina*, 46(2), 21–29. <https://repository.unja.ac.id/30526/>
- Parwata, M. O. A. (2016). Antioksidan. *Kimia Terapan Program Pascasarjana Universitas Udayana*, April, 1–54.
- Prayitno, B., Mukti, B. H., & Lagiono. (2018). Optimasi Potensi Bawang Dayak (Eleutherine sp.) Sebagai Bahan Obat Alternatif. *Jurnal Pendidikan Hayati*, 4(3), 149–158. <https://jurnal.stkipbjm.ac.id/index.php/JPH/article/view/436>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Pujiarti. (2018). Universitas Sumatera Utara Poliklinik Universitas Sumatera Utara. In *Jurnal Pembangunan Wilayah & Kota* (Vol. 1, Issue 3).
- Rifkia, V., & Prabowo, I. (2020). Pengaruh Variasi Suhu dan Waktu terhadap Rendemen dan Kadar Total Flavonoid pada Ekstraksi Daun Moringa oleifera Lam. dengan Metode Ultrasonik. *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 17(2), 387. <https://doi.org/10.30595/pharmacy.v17i2.7752>
- Risan Hidayat, M., Rahmi, A., Agustina, L., & Firdaus, A. (2018). Pengaruh Formulasi Ukuran Partikel dan Suhu Pengeringan Terhadap Aktivitas Antioksidan Teh Herbal Celup Bawang Dayak (eleutherine palmifolia (L.) Merr). *Ju*, 43(3), 283–292.
- Rohadi, R., & Wahjuningsih, S. B. (2019). Pengaruh Suhu Pemanasan pada Ekstrak Teh (C. Sinensis Linn.) Jenis Teh Putih terhadap Stabilitas Sifat Antioksidatifnya. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 14(1), 41–49.
- Rondang Tambun, Harry P. Limbong, Christika Pinem, & Ester Manurung. (2017). Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu Dan Suhu Pada Ekstraksi Fenol Dari Lengkuas Merah. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(4), 53–56. <https://doi.org/10.32734/jtk.v5i4.1555>
- Sajidah, V., Damayanti, A. Y., Choiriyah, N. A., & Naufalina, M. D. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Dayak (Eleutherine Americana Merr.) Pada Aktivitas Antioksidan Nugget Tempe. *Darussalam Nutrition Journal*, 2(2), 32. <https://doi.org/10.21111/dnj.v2i2.2661>
- Saragih, B., Emmawati, A., Studi, P., Hasil, T., Pertanian, F., Mulawarman, U., Balegong, J. P., & Kelua, K. G. (2019). Physico Chemical Profile , Antioxidant Activity And Sensory Properties Of Tiwai (Eleutherine Americana Merr) Herbal Drink A1 A2. *Prosiding Seminar Nasional Ke-2 Tahun 2019 Hasil Riset Dan Pengembangan Industri Bali Rset Dan Standardisasi Industri Samarinda*, A.1–8.
- Sekarsari, S., Widarta, I. W. R., & Jambe, A. A. G. N. A. (2019). Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Dengan Gelombang Ultrasonik Terhadap Aktivitas Antioksidan

- Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 267. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p05>
- Sianturi, F. M., Tafzi, F., dan Nizori, A. 2022. Pengaruh Jenis Ekstrak Bawang Dayak Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Serbuk Minuman Instan Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia* (L.) Merr.). *Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Jambi*.
- Shah, M. D., & Hossain, M. A. (2014). Total flavonoids content and biochemical screening of the leaves of tropical endemic medicinal plant *Merremia borneensis*. *Arabian Journal of Chemistry*, 7(6), 1034-1038.
- Sharon, N., Anam, S., Dan, & Yuliet. (2013). Formulasi Krim Antioksidan Ekstrak Etanol Bawang Hutan (*Eleutherine palmifolia* L. Merr.). *Online Journal of Natural Science*, 2(3), 111-122. <http://jurnal.untad.ac.id/jurnal/index.php/ejurnal/fmipa/article/view/1872>
- Sirhi, S., Astuti, S., & Esti, F. R. (2017). Iptek Bagi Budidaya Dan Ekstrak Bawang Dayak Sebagai Obat Alternatif. In *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia* (Vol. 2, Issue 2).
- Suharyanto, S., & Hayati, T. N. (2021). Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Buah Gambas (*Luffa acutangula*(L.) Roxb.) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis Determination of Total Flavonoid Levels Gambas Fruit Extract (*Luffa acutangula* (L.) Roxb.) with UV-Vis Spectrofotometry Method. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 18(1), 82-88. <http://journals.ums.ac.id/index.php/pharmacon>
- Supriningrum, R., Nurhasnawati, H., & Putri, M. (2017). Penetapan Kadar Flavonoid Ekstrak Etanol Umbi Bawah Tiwai (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) Berdasarkan Ukuran Serbuk Simplisia (Quantitative Assay of Flavonoid From Umbi Bawang Tiwai (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) Bulbus Ethanol Extract Based on Si. *Media Sains*, 10(1), 42-46.
- Tafzi, F., Andarwulan, N., Giriwonob, P. E., Nur, F., & Dewid, A. (2016). Uji Efikasi Ekstrak Metanol Daun Torbangun (*Plectranthus amboinicus*) pada Sel Epitel Kelenjar Susu Manusia MCF-12A (Efficiency Methanol Extract of Torbangun Leaves (*Plectranthus amboinicus*) in Epithelial Cell of Mammary Gland MCF-12A). *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 15(1), 17-24.
- Utami, M., Widiawati, Y., & Hidayah, H. A. (2013). Keragaman dan Pemanfaatan Simplisia Nabati yang Diperdagangkan di Purwokerto. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera A Scientific Journal*, 30(1), 1-10.
- Y. Purwaningsih et al. (2017). *Kandungan Total fenolik dan Aktivitas Ekstrak Etanol Kulit Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. 30-35.
- Yudhayanti, P. E., Permana, I. D. G. M., & Nocianitri, K. A. (2020). Stability of Black Garlic Extract on Various pH and Temperature. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 7(1), 17.

<https://doi.org/10.24843/mitp.2020.v07.i01.p03>

- Yuliantari, N. W. A., Widarta, I. W. R., & Permana, I. D. G. M. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) Menggunakan Ultrasonik The Influence of Time and Temperature on Flavonoid Content and Antioxidant Activity of Sirsak Leaf (*Annona mur.* *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 4(1), 35–42.
- Yuswi, R. N. C. (2017). Ekstraksi Antioksidan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) dengan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 71–78.
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/499>